

**KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN  
“COCOMELON”**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat**

**Dalam menempuh studi pada**

**Program Diploma III**



**Oleh :**

**HANA FAUZIAH SALSABILLA**  
**NIM : 201923779**

**JURUSAN HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI  
SENI PENGOLAHAN PATISERI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI**

**BANDUNG**

**2023**

## **PERNYATAAN MAHASISWA**

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : HANA FAUZIAH SALSABILLA  
Tempat/Tanggal Lahir : SERANG, 09 NOVEMBER 1999  
NIM : 201923779  
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

### **KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN "COCOMELON"**

ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di PoliteknikPariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.

2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Politeknik PariwisataNHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 12 Desember 2022

Yang



**HANA FAUZIAH SALSABILLA**

**LEMBAR PENGESAHAN**

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

**KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN "COCOMELON"**

NAMA : HANA FAUZIAH SALSABILLA  
NIM : 201923779  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



**DJAUHAR ARIFFIN SUNARJANTO, S.ST Par., M.M**  
NIP. 1959071331991031001

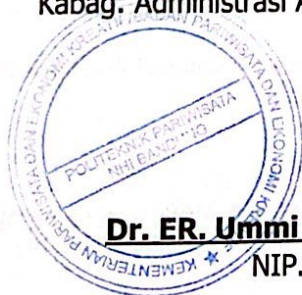


**Drs. H. SUSILO DWI PRABOWO, M.Pd.**  
NIP. 195901271986031001

Bandung, 16 Desember 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



**Dr. ER. Umni Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.**  
NIP.19730723 199503 2 001

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR  
KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN "COCOMELON"

NAMA : HANA FAUZIAH SALSABILLA  
NIM : 201923779  
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



**DJAUHAR ARIFIN SUNARJANTO, S.ST Par., M.M**  
NIP. 195907133 199103 1 001

Pembimbing Pendamping,



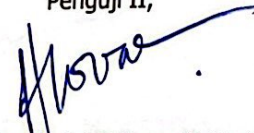
**Drs. H. SUSILO DWI PRABOWO, M.Pd.**  
NIP. 19590127 198603 1 001

Penguji I,



**Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd**  
NIP. 19820707 201101 1 005

Penguji II,



**Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc CHE.**  
NIP. 19851111 201101 2 017

Bandung, 21 Februari 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

**Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.**  
19730723 199503 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



**Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc**  
NIP. 19710506 199803 1 001

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan Rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir yang berjudul **“KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN *COCOMELON*”** dengan tepat waktu. Laporan Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat dalam menyelesaikan Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti dengan Program Studi Manajemen Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Pada kesempatan kali ini, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang tulus serta memberi penghargaan setinggi-tingginya kepada pihak-pihak yang telah mendukung, membimbing serta membantu penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini. Pihak-pihak yang dimaksud adalah:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Umami Kalsum, S.Sos., MM.par., CHM. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung
5. Bapak Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST Par., M.M. selaku pembimbing I
6. Bapak Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd. selaku Pembimbing II

7. Seluruh Dosen dan Staff pengajar Program Studi Manajemen Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang mendidik serta memberi ilmu dan wawan yang bermanfaat bagi penulis selama menempuh pendidikan.
8. Ayah tercinta (Bapak Wawan Safrullah) dan Ibunda tersayang (Ibu Linda Dewi) selaku Orang Tua tercinta dari penulis yang selalu mendoakan, memberi banyak motivasi, dan banyak dukungan baik material maupun moral kepada penulis untuk bisa menyelesaikan pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
9. Kaka Alisa, Fauzan, Hilman, Wildan, Malik, Kak Reza selaku Keluarga yang telah banyak memberi semangat, dukungan dan hiburan.
10. Ghani G. Pamungkas, Adelya Hasyifa, Erina L. Putri, Irdina Haeryan, Nur Istiadzah, Cornelia Angel, Felicia Agustin, dan Rossalina Ivana yang selalu menemani, mendukung, dan membantu penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir.
11. Rekan *Pastry Cream A* atas kerjasamanya untuk 3 tahun bersama.

Penulis menyadari bahwasannya laporan tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis meminta maaf atas kesalahan dalam laporan tugas akhir ini. Penulis menerima kritik dan saran yang membangun untuk menyempurnakan tugas akhir ini. Akhir kata, penulis ucapkan terima kasih.

Bandung, 16 Desember 2022

**Hana Fauziah Salsabilla**  
**NIM. 201923779**

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>v</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang <i>Food Presentation</i> .....	1
B. Usulan Produk .....	4
C. Desain Produk .....	13
1. Tema dan Jenis Produk.....	13
2. Bentuk dan Ukuran Produk .....	13
3. Desain dan Dekorasi Produk .....	15
4. Filosofi Produk .....	22
D. Tinjauan Produk .....	23
1. Peralatan Penunjang Kegiatan .....	23
2. <i>Standard Recipe</i> .....	30
3. <i>Purchase list</i> .....	72
4. <i>Recipe Costing</i> .....	76
5. <i>Selling Price</i> .....	78
E. Pelaksanaan kegiatan .....	80
1. Lokasi .....	80
2. Waktu .....	81
<b>BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN</b> .....	<b>82</b>
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	82
1. <i>Working Plan</i> .....	82
2. <i>Time Table</i> .....	84
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk .....	86
C. Kendala dan Hambatan.....	95
<b>BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK</b> .....	<b>97</b>
A. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk ( <i>Mise En Place</i> ) .....	97
B. Proses Kegiatan Presentasi Produk .....	98
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>102</b>
A. Kesimpulan.....	102
B. Saran .....	103
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>104</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>106</b>

## DAFTAR TABEL

TABEL 1 PERALATAN PENUNJANG KEGIATAN.....	23
TABEL 2 STANDARD RECIPE CHOCOLATE BUTTER CAKE.....	32
TABEL 3 STANDARD RECIPE CHOCOLATE BUTTER CAKE.....	33
TABEL 4 <i>STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE</i> .....	34
TABEL 5 STANDARD RECIPE CHOCOLATE ROYAL ICING .....	35
TABEL 6 STANDARD RECIPE RICE KRISPIE .....	36
TABEL 7 STANDARD RECIPE PEWARNAAN ROLLED FONDANT, GUMPASTE, DAN ROYAL ICING .....	38
TABEL 8 STANDARD RECIPE “KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN “COCOMELON” MENGGUNAKAN DUMMY.....	48
TABEL 9 PURCHASE LIST CAKE BERBAHAN DASAR STYROFOAM / DUMMY .....	72
TABEL 10 <i>PURCHASE LIST CAKE</i> BERBAHAN DASAR <i>REAL CAKE</i> .....	75
TABEL 11 RECIPE COSTING CAKE BERBAHAN DASAR CHOCOLATE BUTTER CAKE, RICE KRISPIE DAN CHOCOLATE GANACHE .....	77
TABEL 12 <i>ACTUAL SELLING PRICE WITH REAL CAKE</i> .....	79
TABEL 13 <i>ACTUAL SELLING PRICE WITH DUMMY</i> .....	80
TABEL 14 <i>WORKING PLAN</i> .....	82
TABEL 15 RENCANA PELAKSANAAN <i>FOOD PRESENTING</i> .....	85
TABEL 16 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK .....	86
TABEL 17 PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	99



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. <i>Logo Cocomelon</i> .....	6
Gambar 2. <i>JJ Cocomelon</i> .....	7
Gambar 3. <i>JJ and friends</i> .....	8
Gambar 4. <i>Wheels On The Bus Episode</i> .....	9
Gambar 5. <i>Desain Kue Ulang Tahun Bertemakan Cocomelon</i> .....	15
Gambar 6. <i>Kue Ulang Tahun Cocomelon</i> .....	16
Gambar 7. <i>Tier Pertama</i> .....	17
Gambar 8. <i>Tier Kedua</i> .....	18
Gambar 9. <i>Tier Bus</i> .....	18
Gambar 10. <i>Pelangi</i> .....	19
Gambar 11. <i>Figurine JJ</i> .....	20
Gambar 12. <i>Figurine Hewan</i> .....	20
Gambar 13. <i>ABC Bloc</i> .....	21
Gambar 14. <i>Kado-Kado (Gift)</i> .....	21
Gambar 15. <i>Under Liner</i> .....	22
Gambar 16. <i>Chocolate Butter Cake</i> .....	31
Gambar 17. <i>Peralatan Dan Bahan Presentasi Produk</i> . .....	98

## DAFTAR PUSTAKA

- Bakare, K.O. 2009. *Effects of LIse of standard Recipe on Food eualify controlin Selected*. Volume 24 (pp 22-29). Nigeria : Awolo University.
- Bestari, G. 2021. "Di Balik Nama *Cocomelon*", diakses 16 Agustus 2022. Pada <https://www.validnews.id/catatan-valid/di-balik-nama-cocomelon>,
- Butler, Jacqueline. 2017. *Modern Sugar Flowers*. UK: David & Charles.
- Cocomelon*. 2022. "Cocomelon Educational Songs & Nursery Rhymes For Kids!", Diakses 16 Agustus 2022, pada <https://cocomelon.com/pages/about>.
- Faridah, A. 2008. *Patiseri Jilid 2*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Fiberg, B. 2002. *The Professional Pastry Chef*. New York : John Wiley & Sons.
- Garrett, T. 2007. *The Professional Cake Decorating*. Canada : John Wiley & Sons
- Grigson, Neil Cooks. 2011. "British Food History", Diakses pada 16 October 2022. pada <https://britishfoodhistory.com/tag/icing/>.
- Hang, H. 2017. *What Is Fondant*. Diakses pada tahun 2022.
- Hani, Ratu. 2015. *Belajar Membuat Cake dari Nol*. Bekasi: Demedia.
- Holding, A. 2012. *The Practice of Royal icing*. Germany: Springer Netherlands
- Kitchen, Murdoch Books. 2007. *The Essential Guide To Cake Decorating*. United Kingdom: Murdoch Books.
- Levene, A. 2016. *Cake: A Slice of History*. London: Headline.
- Lior. 2012. "History of cakes: The history of the Birthday *Cake*", Diakses 16 Agustus 2022 pada <http://www.saywhydoi.com/history-of-cakes-the-history-of-the-birthday-cake/>.
- LoCicero, Joe. 2011. *Cake decorating for dummies*. New Jersey: Wiley.

Margaretha, E. 2016. *Cake Decorating Step By Step*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo Gramedia.

Mayer, Beth A. 2022. Is ‘Cocomelon’ Bad for Kids? We Asked an Expert To Weigh In”, Diakses 20 desember 2022 pada <https://www.parents.com/news/some-think-cocomelon-is-too-stimulating-for-their-kids-we-asked-an-expert-to-weigh-in-some-think-cocomelon-is-too-stimulating-for-their-kids-we-asked-an-expert-to-weigh-in/>,

Pizam, Abraham. 2005. *International Encyclopedia of Hospitality Management*. England: Taylor & Francis